



Repas à l'assiette

Prix :85,00€

Entrée froide

Tartare de Saint-Jacques mariné aux agrumes, accompagné de son quatuor de blinis

OU

Millefeuille de foie gras accompagné de sa compotée de figues sur son pain d'épice

OU

Délice en velouté d'asperges sauvages verte et ses copeaux de parmesan

OU

Tomate du pays à la mozzarella burratina à la sauce vinaigre balsamique sur son lit de verdure

OU

Demi queue de langoustine snackée (supplément 5€)

Plat chaud

Tournedos de magret de canard (d'origine Sud-Ouest)

OU

Médailillon de veau sous noix légèrement poêlé (d'origine France)

OU

Suprême de pintade fermière (label rouge)

OU

Omble de chevalier façon meunière

OU

Brochette de Saint-Jacques au beurre maître d'hôtel

OU

Queue de lotte à la provençale

OU

Souris d'agneau confit dans son jus de thym (supplément 5€)

OU

Carré d'agneau à la française aromatisé à la lavande (supplément 5€)

Tous les plats sont accompagnés d'une julienne de carottes et d'un écrasé de pommes de terre à l'huile de noix

Fromage servi à l'anglaise

Saint Marcelin, Tomette des Alpes, Brie de Meaux, Roquefort AOP, Cabri aux épices Chèvrechard, Munster AOP, Neufchâtel AOP et Comté AOP. T

Tous nos buffets sont accompagnées de pain au seigle

Dessert servi au buffet

Une pièce montée de 2 choux ou de 3 macarons ou de 4 mignardises

Une animation culinaire sucrée au choix (90 ateliers)

Café Provençal (assortiment de 8 variétés de spécialités provençales)